

Session IPA Citra

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.2 kg (64.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.5 kg (14.7%)	85 %	5
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	0.7 kg (20.6%)	78 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	25 min	12 %
Gotowanie	Citra	12 g	50 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	10 g	4 dni	10 %
Na zimno	Centennial	10 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	8 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka cytrynowa	30 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	liście kafiru	20 g	Fermentacja cicha	4 dni
Przyprawa	liście mięty	20 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Odebrać około 10l zacieru 13 blg na citra single hop

reszta około 8l zacieru 11blg jako session IPA ze skórką cytrynową i kafirem, na zimno oprócz chmielu dodam też liście mięty.
22 kwi 2017, 23:55